

Speisekarte Monat Juni 2026 Pro Essen 4,20 €

Woche vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

Montag:	Wurstgulasch ^{2,8} mit Nudeln ^a und Tomatensoße ^b
Dienstag:	Eierragout ^{a,b,d,l} mit Kartoffeln und Rote Bete
Mittwoch:	Hefeklöße ^{a,d} mit Fruchtsoße
Donnerstag:	Nudelsuppe ^e mit Hühnerfleisch ⁶ und Brot ^a
Freitag:	Hähnchennuggets mit Soße ^b , Püree und Äpfel

Woche vom 08.06.2026 bis 12.06.2026

Montag:	Penne ^a mit Tomatensoße ^b Käse ^{b,d} und Salat
Dienstag:	Gulasch mit Böhmisches Knödeln ^{2,8} und Banane
Mittwoch:	Möhrensuppe ^e mit Rindfleisch, Brot und Quarkspeise ^b
Donnerstag:	Schnitzel ⁴ mit Mischgemüse ^b und Kartoffeln
Freitag:	Fisch ⁱ mit Bratkartoffeln ^{b,6} und Rahmgurkensalat ^d

Woche vom 15.06.2026 bis 19.06.2026

Montag:	Gemüsebolognese ^b auf Spaghetti ^a mit Käse ^b
Dienstag:	Hähnchenschnitzel ⁴ mit buntem Gemüse ^b und Kartoffelbrei ⁸
Mittwoch:	Germknödel mit Vanillesoße ^{a,b,d,5}
Donnerstag:	Hackbraten ^{a,c} mit Möhrengemüse ^b und Kartoffeln
Freitag:	Erbsensuppe ^e mit frischem Brot ^a

Woche vom 22.06.2026 bis 26.06.2026

Montag:	Reissuppe ^e mit Rindfleisch, frischem Brot ^a und Dessert ^b
Dienstag:	Schweinebraten ^b mit Kloß ⁶ und Salat
Mittwoch:	Vorsuppe und Eierkuchen ^{6,b} mit Apfelmus ⁶
Donnerstag:	Frikadelle ^{a,c} mit Blumenkohlgemüse ^b und Kartoffeln
Freitag:	gebr. Fisch mit Petersiliensoße ^b mit Reis und Salat



Woche vom 29.06.2026 bis 03.07.2026

Montag:	Kartoffelsuppe ^e mit frischem Vollkornbrot ^a
Dienstag:	Spaghetti Bolognese mit Käse ^{a,b,d}
Mittwoch:	Putensteak mit Kartoffeln und Mischgemüse ^d
Donnerstag:	Spinat mit Rührei ^{b,d} und Kartoffeln
Freitag:	Igelwürstchen mit Kartoffelpüree, Soße und Salat ^{a,b,d}

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.